



Seguridad e Higiene en un Obrador de Panadería y Bollería. INAF0108

Jiménez Padilla, Bernabé

Monografía

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMzU0MzZ3MjY>

Título: Seguridad e Higiene en un Obrador de Panadería y Bollería. INAF0108

Edición: 1st ed

Editorial: Antequera Bookwire GmbH 2024 2024

Descripción física: 1 online resource (117 pages)

Contenido: Intro -- Título -- Copyright -- Presentación del manual -- Índice -- Capítulo 1 Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje -- 1. Introducción -- 2. Normativa general de higiene aplicable a la actividad -- 3. Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación de alimentos -- 4. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos -- 5. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos -- 6. Área de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación -- 7. Materiales de construcción higiénica de los equipos -- 8. Higiene -- 9. Limpieza y desinfección. Conceptos -- 10. Tratamientos DDD -- 11. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación -- 12. Resumen -- Ejercicios de repaso y autoevaluación -- Capítulo 2 Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas -- 1. Introducción -- 2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores -- 3. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) -- 4. Resumen -- Ejercicios de repaso y autoevaluación -- Capítulo 3 Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos -- 1. Introducción -- 2. Normativa general de manipulación de alimentos -- 3. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas -- 4. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias -- 5. Métodos de conservación de los alimentos -- 6. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de alérgenos. Implicaciones -- 7. Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias -- 8. Resumen -- Ejercicios de repaso y autoevaluación -- Capítulo 4 Aplicación de sistemas de autocontrol -- 1. Introducción -- 2. Sistemas de autocontrol APPCC -- 3. Trazabilidad y seguridad alimentaria -- 4. Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001, UNE-EN ISO 22000 y otras). Análisis e interpretación -- 5. Resumen -- Ejercicios de repaso y autoevaluación -- Capítulo 5 Incidencia ambiental de la industria alimentaria -- 1. Introducción -- 2. Legislación ambiental en la industria alimentaria -- 3. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas -- 4. Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de

residuos -- 5. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos -- 6. Conceptos de las 3 R: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente -- 7. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos -- 8. Resumen -- Ejercicios de repaso y autoevaluación -- Capítulo 6 Prevención y protección de riesgos laborales -- 1. Introducción -- 2. Normativa aplicable al sector -- 3. Evaluación de riesgos profesionales -- 4. Medidas de prevención y protección -- 5. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de Prevención de Riesgos Laborales -- 6. Plan de prevención -- 7. Plan de emergencia y evacuación -- 8. Resumen -- Ejercicios de repaso y autoevaluación -- Bibliografía

ISBN: 84-11-84237-1

Enlace a formato físico adicional: Print version Jiménez Padilla, Bernabé. Seguridad e Higiene en un Obrador de Panadería y Bollería. INAF0108 Antequera : Bookwire GmbH,c2024 9788411842365

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es